

Les Petites Perles

CHARDONNAY

FABRICATION TRADITIONNELLE



Les Petites Perles sont élaborées à partir du cépage Chardonnay. Les raisins sont issus d'une sélection parcelle à parcelle adaptée à la production de vin de faible degré, de belle vivacité, de manière à retrouver dans le verre parmi les bulles tout le croquant originel du raisin avec sa longue période de prise de mousse. De petites bulles fines, raffinées, comme de petites perles.

Les Petites Perles are produced from 100% Chardonnay grapes. The fruit is selected plot by plot to produce the wine which is not too strong and has a lively character, so by the time it reaches your glass the crunchy fruit flavours of the grape are intact - even after the long maturing period which allows the bubbles to develop. Fine, small bubbles, like delicate pearls.

Notes de dégustation : Croquant au final, le vin dévoile des notes briochées et de noisettes grillées. L'équilibre et la typicité nette et précise du Chardonnay sont au rendez-vous dans cette cuvée.

Tasting notes : The result speaks for themselves : the bubbles are delicate and the wine is fresh, slightly acidulous and bursting with mineral flavours. On the palate, notes of brioche and grilled hazelnut build to a crispy finish. This wonderfully fresh wine contains all the elegance and crisp, precise character that you would expect from a great Chardonnay.

Accompagnements : à servir frappé entre 4°C et 6°C, en apéritif, poisson grillé ou en sauce blanche.

Advises : Serve chilled to between 4°C and 6°C as an aperitif, with grilled fish or white sauce dishes.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites